

Куттер Robot Coupe R5 Plus 380V

Основные характеристики

Объем	5.5 л
Скорость	от 1500 до 3000 об/мин.
Импульсный режим	Есть
Напряжение	380 В
Мощность	1.2 кВт
Ширина	280 мм
Глубина	350 мм
Высота	490 мм
Вес (с упаковкой)	23.5 кг
Страна-производитель	Франция

Описание

Куттер **Robot Coupe R5 Plus** используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, смешивания и взбивания различных продуктов, приготовления фаршей, кремов, паштетов, соусов и муссов за самое короткое время, обеспечивая высокое качество конечного продукта.

В комплект поставки входит гладкий нож со съёмным колпачком для очистки.

Особенности:

Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки

Защита от перегрева

Асинхронный двигатель:

Вал из нержавеющей стали

Блок двигателя из поликарбоната

Металлический корпус для высокой надежности

Чаша из нержавеющей стали с ручкой

Простое разблокирование чаши с помощью встроенной в ручку кнопки

Крышка с отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы

Дополнительные характеристики:

Производительность порций: от 20 до 80

Максимальная загрузка:

Измельчение: 2 кг

Взбивание: 3 кг

Замес теста: 2 кг

Размалывание: 1 кг

Время работы: от 1 до 4 мин.

Ток: 3,5 А

Опции (заказываются отдельно):

Нож с крупными зубцами [27121](#)

Нож с мелкими зубцами [27351](#)

Гладкий нож [27120](#)